


Hamburger all'uovo

circa 10 pezzi

 medio Fino a 40 Min.

Ingredienti:

Pasta:

500 g di farina
1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker
35 g di zucchero
8 g di sale
80 g di burro
2 dl d'acqua calda
4 c. da tavola di latte caldo
1 uovo

Per spennellare:

1 uovo
2 c. da tavola d'acqua
2 c. da tavola di latte

Ripieno:

400 g di barbabietola rossa (cotta)
400 g di carote
400 g di cavolo rosso
400 g di cavolo bianco
di sale
di pepe
di zucchero
2 c. da tavola di aceto balsamico bianco
di olio di girasole
100 g di ketchup
2 c. da tavola di senape
10 di formaggio da fondere
160 g di salame, tagliato fine
10 uova
1 mazzetto di erba cipollina

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno.

2 Pasta:

In una terrina mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con lo sbattitore (gancio impastatore), inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima per 5 minuti, fino a ottenere un impasto liscio. Lasciar lievitare l'impasto coperto in un luogo caldo fino a farlo raddoppiare di volume (ca. 1 ora).

Lavorare bene l'impasto sul piano di lavoro e dividerlo in 10 porzioni da 90 g. Formare delle palline e stenderle in dischi di 8-9 cm di diametro. Posizionare i dischi sulla teglia da forno precedentemente preparata, coprire e far lievitare per un'altra ora.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 200 °C
Aria calda: circa 180 °C

3 Per spennellare:

Mescolare il tuorlo d'uovo con l'acqua e il latte e spennellare i panini.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 15 minuti.

Forno tradizionale: circa 200 °C

Aria calda: circa 180 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 15 Minuti

Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

④ Ripieno:

Tagliare le barbabietole a strisciole sottili. Pelare le carote e grattugiarle grossolanamente con una grattugia. Pelare il cavolo e tagliarlo a strisciole sottili. Porle in una ciotola e condire con sale, pepe, zucchero, aceto ed olio. Mescolare brevemente. Aggiungere le carote e le barbabietole e mescolare il tutto. Tagliare i panini a metà e dorarli brevemente in forno con la funzione grill. Mescolare il ketchup e la senape. Spalmare la metà inferiore del panino con il composto di ketchup e senape e farcire con il formaggio da fondere, le fette di salame e l'insalata. In una padella riscaldare dell'olio e cuocere le uova all'occhio di bue, insaporire con sale e pepe. Appoggiare le uova all'occhio di bue sulla farcitura e cospargere con un po' di erba cipollina. Coprire con la metà superiore del panino. Servire la farcitura restante come contorno.

Consiglio

- Gli hamburger possono essere farciti anche con un pezzo di carne.